

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman yang pesat menyebabkan terjadinya perubahan gaya hidup dan pola makan masyarakat. Salah satu dampak perkembangan tersebut adalah penggunaan bahan pangan alami yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Saat ini masyarakat semakin peduli tentang pentingnya kesehatan. Pepaya merupakan bahan pangan alami yang dapat digunakan untuk menghasilkan produk yang bermanfaat bagi kesehatan.

Pepaya merupakan buah yang memiliki nutrisi tinggi memiliki kalori yang rendah, serta kaya akan vitamin dan mineral. Pepaya umumnya hanya diolah menjadi manisan, buah meja dan buah kaleng. Melihat potensinya, pepaya dapat lebih dikembangkan menjadi produk pangan lainnya seperti diolah menjadi *jelly drink*. *Jelly drink* merupakan salah satu produk minuman semi padat yang dikonsumsi dengan cara dihisap dengan menggunakan sedotan dan digemari oleh banyak orang dari segala umur. Kriteria *jelly drink* yang baik adalah mempunyai tekstur gel yang lunak sehingga saat dihisap menggunakan bantuan sedotan gel mudah hancur, namun bentuk gelnya masih terasa di mulut, mempunyai warna, rasa, aroma dan kenampakan yang sebanding dengan buah segar. Karakteristik tersebut dapat dicapai dengan penambahan *gelling agent*, yaitu karagenan.

Ketersediaan pepaya yang tinggi dan tingginya tingkat kepedulian masyarakat terhadap kesehatan mengindikasikan adanya peluang yang tinggi untuk memproduksi dan memasarkan *jelly drink* pepaya. Kapasitas produksi *jelly drink* pepaya sebesar 25 Liter per hari. Penentuan kapasitas produksi tersebut ditentukan oleh besarnya modal investasi yang digunakan untuk

pendirian pabrik. Proses produksi dengan kapasitas 25 Liter dapat memaksimalkan kinerja tenaga kerja, waktu dan peralatan yang digunakan untuk proses produksi. Produksi dilakukan di Jalan Menur Pumpungan No. 62 Surabaya dengan model tata letak *process layout*. Pemasaran produk ini dilakukan dengan sistem penawaran secara *word of mouth* dan secara *online* melalui media sosial seperti Instagram, Line dan Blackberry Messenger.

Jelly drink ini diberi label “Freshia” dengan kelebihan produk, yaitu diversifikasi produk pangan dari pepaya yang pemanfaatannya masih rendah dan dapat memberi manfaat kesehatan, terutama kesehatan terhadap pencernaan. Keunggulan “Freshia” dibandingkan dengan produk *jelly drink* di pasaran adalah diolah menggunakan sari buah pepaya asli yang dapat lebih memberikan manfaat bagi kesehatan manusia. Sedangkan produk *jelly drink* di pasaran merupakan campuran air, perisa, dan pewarna sehingga manfaat produk bagi kesehatan lebih rendah dibandingkan *jelly drink* pepaya “Freshia”. Adanya penambahan bahan tambahan seperti *nata de coco* dan *bubble jelly* membuat salah satu daya tarik tersendiri untuk produk. Penambahan bahan tambahan tersebut diharapkan dapat menarik konsumen untuk membeli dan mengonsumsi produk *jelly drink* pepaya ini. “Freshia” diproduksi tanpa menggunakan bahan pengawet sehingga memerlukan kemasan dan suhu penyimpanan yang tepat. Masa simpan produk “Freshia” adalah dua minggu bila disimpan pada suhu lemari es (5-7°C). Produk “Freshia” dikemas menggunakan botol plastik PET (*Polyethylen Therephthalate*). Kemasan botol plastik PET merupakan jenis pengemas yang tepat karena bersifat *inert* (tidak bereaksi), kuat dan sangat baik sebagai *barrier* terhadap benda padat, cair, maupun gas. Sifat botol plastik yang transparan juga menguntungkan dari segi promosi karena konsumen dapat melihat produk secara langsung.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *jelly drink* pepaya.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *jelly drink* pepaya.